

PRESS RELEASE

平成 30 年 11 月 20 日

L'ecole Vantan

“食”のデザインスクール
レコールバンタン【東京校】
〒153-0051
東京都目黒区上目黒 1-3-3
Tel:0120-014-280【大阪校】
〒542-0086
大阪府大阪市中央区
西心斎橋 2-9-38
Tel:0120-726-555HP:
<http://www.lecole.jp>東京・兵庫・大阪の人気パティシエらが監修したクリスマススイーツが
心斎橋に集結 数量限定販売！

即戦力人材を育成する“食”のデザインスクール レコールバンタン大阪校（本部：東京都渋谷区 代表取締役 会長：石川広己）は、東京、兵庫、大阪のパティシエ・ブーランジェ 6 名が監修したクリスマスケーキを数量限定で販売する、『レコールバンタン クリスマスケーキコレクション 2018』を 12 月 20 日(木)に開催いたします。

■ 関西・東京の人気シェフが監修！テーマは“STAR OF WISH”

『レコールバンタン クリスマスケーキコレクション』は、レコールバンタン大阪校が例年開催する 1 日限定のスイーツイベントです。今年は“STAR OF WISH”をテーマとして、関西・東京の人気パティシエ／ブーランジェがこの日のためにクリスマススイーツのレシピを考案しました。参加シェフは、パティシエの森大祐シェフ(アン ヴデット)、奥田義勝シェフ(パティスリー アグリコール)、田中哲人シェフ(パティスリーアキト)、ブーランジェの庄村憲近シェフ(菓子工房パオ・デ・ロ)、米澤考一シェフ(レ プティ アンジュ)ら総勢 6 名。それぞれに監修いただいたレシピを使用して、レコールバンタン大阪校の学生が制作し、数量限定で販売をいたします。



商品の予約について

□申込み期間
11月19日(月)～12月17日(木)□申込み方法
予約サイト <https://bit.ly/2K7sVvW>

商品の受け取りについて

□日時
12月20日(木) 11:30～19:00□場所
レコールバンタン大阪校□お支払い方法
受け取り当日現金のみとなります
※予約の取り消しはご遠慮ください

■商品詳細

Envedette(アンヴデット) 森大祐シェフ監修
レ・プティ・プリンセス(4号)～サントノーレピスターシュフランボワ～

2,000円 限定 30台

サブレスュークリームの中にフランボワーズのジャムとカスタードクリームを詰めて、ツリーに見立て、積みました。表面に色を付けたフォンダンをつけ、ピスタチオのクリームを絞りました。上には星のチョコを飾りクリスマスっぽさを出しました。<製作>全日制2年生 パティシエ学部

Pâtisserie Agricole(パティスリー アグリコール) 奥田義勝シェフ監修
プラネット～セロリとハーゼルナッツのチョコレートムース～

4号 1,800円 ※25個限定

チョコムースとセロリ・ハーゼルナッツクリームを合わせました。野菜の香りを移してチョコムースの中にセロリを閉じ込めました。セロリは香り程度なのでチョコレートと相性もよく苦手な方も食べやすい味になっています。

<製作>全日制2年生 パティシエ学部

【取材のお申込・リリースに関するお問合せ先】

Vantan(バンタン)広報:濱田 Tel:03.5721.6511 Fax:03.5704.2116

Mail: press_vantan@vantan.co.jp HP: <http://www.vantan.jp/>

PRESS RELEASE

L'ecole Vantan

“食”のデザインスクール
レコールバンタン

【東京校】
〒153-0051
東京都目黒区上目黒 1-3-3
Tel:0120-014-280

【大阪校】
〒542-0086
大阪府大阪市中央区
西心斎橋 2-9-38
Tel:0120-726-555

HP:
<http://www.lecole.jp>



patisserie AKITO(パティスリーアキト) 田中哲人シェフ監修
エレガンス～モエシャンドンとフランボワーズのチョコレートムース～

4号 2,300円 ※25個限定

モエシャンドン・チョコレート・フランボワーズでちょっと上品な味の構成に仕上げました。アルコール分はそんなに感じず、香りが残ります。濃厚だけどさっぱり大人なチョコレートケーキです。

<製作> 高等部 パティシエ専攻 3年



菓子工房パオ・デ・ロ 庄村憲近シェフ監修
スノーホワイト～ストロベリーホワイトロールケーキ～

1,800円(18cm) ※25個限定

クリスマスイメージした真っ白なロールケーキ。ふわふわの生地を丁寧に巻き、コクのあるホイップクリームでデコレーションし、苺や星を模ったチョコ、バタークリームをトッピング。

<製作> 全日制1年生 パティシエ学部



Le petit ange(レ プティ アンジュ) 米澤考一シェフ監修
ブラック・スター(11cm)～彩りドライフルーツの星型シュトーレン～

700円 ※35個限定

卵入りの生地で食べやすく仕上げました。たっぷりのドライフルーツ入で、ほのかにスパイスが香ります。チョコレートで仕上げたオリジナルシュトーレンです。

<製作> 全日制 カフェオーナー速成科



フリーパティシエ 水越潤太郎シェフ監修
コンフェッティ～5種焼菓子ボックス～

900円 ※40箱限定

ボルボロン: 幸福をもたらすスペインの伝統お祝い菓子

ゴマクッキー: ゴマ風味のクッキー

フロランタン: アーモンドとカカオニブをキャラメルで混ぜて焼き上げたクッキー

マロニエ: クリとカシスを混ぜたマドレーヌタイプのお菓子

フィナンシェピスタッシュ: ピスタチオ風味のフィナンシェ

<製作> 高等部 パティシエ専攻 2年

■ L'ecole Vantan (レコールバンタン)

パティシエ、ブランジェ、カフェ、シェフ、フードコーディネーター等、“食”の分野に特化し人材の育成を行う“食”のデザインスクール。

・全日制: <http://www.lecole.jp/>

・高等部: <https://www.lecole-hs.jp>

■ Vantan (バンタン) <http://www.vantan.jp/>

1965年の創立以来、クリエイティブ分野に特化して人材の育成を行っている専門スクール。

現役のプロクリエイターを講師に迎え、ファッション、ヘアメイク、ビューティ、グラフィックデザイン、映画映像、フォト、ゲーム、アニメ、マンガ、パティシエ、カフェ、フードコーディネーターなどの分野において、業界と連携した「実践教育」で即戦力となる人材を育成する教育事業を東京・大阪で展開、これまでに19万人以上の卒業生を輩出しています。

【取材のお申込・リリースに関するお問合せ先】

Vantan(バンタン)広報: 濱田 Tel:03.5721.6511 Fax:03.5704.2116

Mail: press_vantan@vantan.co.jp HP: <http://www.vantan.jp/>



Vantan Game Academy



L'ecole Vantan



Venus Academy